



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

Əsmər Bomba

Esmər Bomba



1 paket kərəyağı ya da marqarin
1,5 su stəkani pudra şəkəri
2 şorba qaşığı kakao
1 çay stəkani süd
1 çay stəkani hindistan qozu
2 su stəkani misir nişastası
1 çay qaşığı tarçın
1 çay qaşığı karbonat
1 şiriniyyat qaşığı portağal qabığı rəndəsi
1 paket vanil
1 tutam duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta ağı
1 çay stəkani suysam
Yarım çay stəkani hindistan qozu

- # Yumşaq kərəyağı, pudra şəkəri və kakao barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə qalan vəsaitlər və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un qatılaraq yoğurlar.
- # Xəmindən qoz qədər parçalar alınır və diyirlənər.
- # Əvvəl yumurta ağına, sonra suysam və hindistan qozune batırılır. Yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada üzərləri çatlayana qədər bişirilər.

Qeyd: Qarğadəli nişastası, peçenylərin elastək olmasını təmin edər.